

# AMARENA

## RESTAURANT

¡Bienvenidos a nuestro pequeño rincón del Baix Llobregat!

Desde Amarena nos esforzamos cada día en buscar los mejores productos que nos ofrece Cataluña y sus alrededores.

Nos encanta trabajar con ingredientes de proximidad y, siempre que sea posible, de procedencia ecológica.

Creemos firmemente que el producto, la sostenibilidad y la proximidad son las bases para una buena alimentación. Además, queremos poner en valor el trabajo de quienes han hecho posible que hoy estos productos estén en nuestra carta.

Respetamos al máximo las temporadas. Por eso, nuestros platos pueden sufrir pequeñas modificaciones según la disponibilidad.

No dudéis en informar sobre cualquier alergia o intolerancia. Estaremos encantados de ofreceros la mejor adaptación que se nos ocurra.

## - MENÚ DE LA SEMANA -

Del martes a viernes, excepto festivos.

Deseamos que disfruten de la comida tanto como nosotros preparándola.

*Berta y Sergio*



MAYO 2025

# AMARENA

## RESTAURANT

Del 27 al 30 de mayo

### - MENÚ DE LA SEMANA -

#### · ENTRANTES ·

Ensalada de lechugas variadas con bacalao desmigado, mango, cherrys, nueces y vinagreta de *Módena*

4 - 10 - 13

Tortilla de patata, butifarrón negro y cebolla caramelizada con mayonesa de *kimchee*

1 - 2 - 5 - 7

Vichyssoise fría de espárrago blanco, jamón ibérico, avellana y brotes

1 - 3

*Rigatoni*, salsa de tomate, berenjena y calabacín, panceta ahumada, *stracciatta* y albahaca (**supl. +4**)

1 - 2 - 7 - 8 - 13

#### · PRINCIPALES ·

Pescado de lonja al horno, cremoso de coliflor, vinagreta de albaricoque y almendra laminada

3 - 4 - 13

Arroz cremoso de bacalao, trufa y habas del *Baix*

1 - 4 - 5 - 6 - 8

Magret de pato glaseado con *teriyaki*, cremoso de zanahoria, col *kale* y *shiitake* escabeche (**supl. +5 €**)

1 - 7

Butifarra de *Balaguer* asada, *parmentier* de patata, salsa de mostazas y alcaparras

1 - 5 - 7 - 9 - 13

Entrecot de ternera de los *Pirineos* con guarnición de temporada (**supl. +8**)

*Consultar alérgenos*

#### · POSTRES ·

Pastel alemán de melocotón de agua de *Benifallet*

1 - 2 - 3 - 7

Sandía natural con ralladura de limón

-

Requesón de vaca *Km0* con miel y frutos secos

1 - 3

### - SUGERENCIAS -

----

--

#### · SALADO ·

----

Jamón ibérico de bellota *50gr* con pan de coca de *Folgueroles* y tomate

7

Espárragos blancos, mayo de anchoa, tomate, oliva negra y caviar de albahaca

1 - 4 - 11 - 13

Milhojas, foie mi-cuit, manzana caramelizada, queso de cabra, dátiles a la ratafia

1 - 7 - 13

Pasta, colmenillas a la crema de foie, cebolla crujiente, salsa de carne y cebollino

1 - 7 - 13

Terrina de cordero, cremoso de zanahoria, col *kale* salteada y salsa de cordero

1 - 13

Rodaballo confitado con guarnición del día

*Consultar al·lèrgens*

----

#### · DULCE ·

----

Pastel de queso de oveja catalán con mermelada de higos

3 - 4 - 13

Coulant casero de chocolate negro y praliné con helado de vainilla

3 - 4 - 13

Bolas de helado artesanal a escoger (2u.)

3 - 4 - 13

----

#### *Los menús incluyen*

- Ración de pan eco de *Patxoca* (Corbera de Llobregat)
- Agua o refresco o cerveza o copa de vino
- Postre o café

#### *Alérgenos*

1. Lácteos
2. Huevos
3. Frutos secos
4. Pescado
5. Crustáceos
6. Moluscos
7. Gluten
8. Apio
9. Mostaza
10. Sésamo
11. Soja
12. Altramuces
13. Sulfitos
14. Cacahuetes

**Menú normal - 22 €** (IVA incl.)

1 Entrante + 1 Segundo + 1 Postre + 1 Bebida

**Menú largo - 27 €** (IVA incl.)

2 Entrantes + 1 Segundo + 1 Postre + 1 Bebida

**Menú degustación - 40 €** (IVA incl.)

6 Platos degustación + 1 Postre + Pan y Agua

MAYO 2025